



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE JAMÓN IBÉRICO DE CEBO DE CAMPO

Código: **ET_03003**
 Revisión : 05
 Fecha 24/03/2014
 Pág.: 1 de 2

CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIONES	PRESENTACIÓN
Ingredientes	Jamón de cerdo ibérico de cebo de campo, sal, conservadores (E-250-E-252), corrector de la acidez (E-331iii)	
Aspecto	Corte en V con pata. Color característico del rosa al rojo púrpura en parte magra y aspecto brillante de la grasa. No reseco exteriormente.	
Tiempo de Curación	De 20 a 26 meses según el tamaño de las piezas.	
Merma	37% sobre su peso en sangre. (Mínimo 33%).	
Curación	Postsalado y reposo en frío (secadero seminatural). Maduración en secadero y bodega naturales.	
Sabor / Textura	Sabor delicado, poco salado y aroma agradable y característico. Textura homogénea y poco fibrosa.	
Certificación	Certificado por Calicer – Nº Expediente: PI/027/06	
VALORES FÍSICO -QUÍMICOS		RECHAZO
Humedad	>55%	> 55% ≤ 12%
Nitrito Sódico	<8 ppm (residual)	150 p.p.m añadidos
Nitrato Sódico	<50 ppm (residual)	250 p.p.m residual
MICROBIOLÓGICAS		RECHAZO
E. Coli	<1,0x10 u.f.c./g o cm2	Valores mayores a las cantidades indicadas.
<i>Salmonella</i>	Ausencia/25g	
<i>S. Aureus</i>	<1,0x10 ¹ u.f.c/g o cm2	
Listeria monocytogenes	Ausencia/25g	
LEGISLACIÓN APLICABLE		
<p>Reglamento CE 2073/2005 de la comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y sus modificaciones posteriores.</p> <p>Reglamento CE 853/2004 del parlamento europeo y del consejo de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal y sus modificaciones posteriores.</p> <p>Reglamento CE 852/2004 del parlamento europeo y del consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.</p> <p>Reglamento (CE) Nº 854/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 por la que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano y sus modificaciones posteriores.</p> <p>Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y sus modificaciones posteriores.</p> <p>Real Decreto 4/2014 por el que se aprueba la Norma de Calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico.</p>		
VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS POR 100 G. DE PRODUCTO		
PRODUCTO	JAMÓN IBÉRICO	
Energía Calculada	288 kcal / 1205 KJ	
Grasas: de las cuales	14,7 g	
Ac. Grasos saturados	6,95 g	
Hidratos de carbono de los cuales:	<0,5 g	
Azúcares	<0,5 g	
Proteínas	38,9 g	
Sal	1,33 g	



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE JAMÓN IBÉRICO DE CEBO DE CAMPO

Código: **ET_03003**

Revisión : 05

Fecha 24/03/2014

Pág.: 2 de 2

LOGÍSTICA

Etiquetado	Vitola identificativa que envuelve la pierna.
Embalaje	Cajas de cartón blanco de 2 piezas. Tamaño: 80x34x15 cm.
Uso esperado	Corte en finas lonchas o en tacos.
Identificación de usuarios:	Todo el público en general. Sin alérgenos.
Tª de conservación	Mantener en lugar fresco y seco.
Tª de consumo	Se recomienda su consumo a temperatura ambiente (22 – 24 °C).
Consumo preferente	Consumir preferentemente en los 365 días tras su empaquetado.
Medio de transporte	Vehículo frigorífico o isoterma.